



BACON COZIDO

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 2114	Data de emissão: 01/04/2024	Revisão: 00
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PROCESSOS E PRODUTOS			
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	FRIGORÍFICO LESTE LTDA - Indústria de Carne e Derivados - Rua Flamboyant, N° 70 – Parque das Aroeiras. CEP: 35044-771 – Governador Valadares – MG – Brasil CNPJ: 15.549.476/0001-53 / IE: 001963127.00-50 Fone: (33) 3271-9330 SAC: (33) 3271-9330 E-mail: marcos@frigoleste.com.br Site: www.frigoleste.com.br		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	BACON - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°065/7009		
PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS	ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS	
	ASPECTO / COR / ODOR	CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO	
PARÂMETROS DO PRODUTO	ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS	
	Peso Unitário	Não aplicável	
	Largura (média)	Não aplicável	
	Espessura (média)	Não aplicável	
ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS	ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS	
	Cartilagem / Pele	Presente	
	Gânglios / Linfonodos / Glândulas	Ausência	
	Hematomas / Coágulos	Ausência	
	Sujidade (Fecal / Biliar / Vidro / Plástico)	Ausência	
	Nota: Não conformidade em desacordo com as BPFs estão sujeitos as medidas de rejeição a critério da Garantia de Qualidade.		
DESCRIÇÃO GENÉRICA DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO	<p>O produto é processado durante toda a linha sob condições adequadas de boas práticas de fabricação referentes à Higiene e Qualidade requeridas pela Frigoleste.</p> <p>O produto é proveniente da desossa de carcaça de suíno, sofre refil e as peças são selecionadas. Após serem selecionadas, vão para a área de processamento de defumados, para que recebam os ingredientes. Passam pelo processo de cozimento e defumação, estabelecidos pela linha de produção. São fatiados, embalados e armazenados na câmara de estocagem de defumados.</p>		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)	ATRIBUTOS	SATISFATÓRIO	
	<i>Salmonella sp.</i> /25g <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	Ausência até 1,0 x 10 ² até 1,0 x 10 ³	
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	Nitrito Nittrato	 Máx 0,015g/100g	

INGREDIENTES	PALETA SUÍNA, ÁGUA, SAL, AÇUCAR, ESPERIARIA: ALHO E CEBOLA, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSODICO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES: AROMA NATURAL DE FUMAÇA, OLEO RESINA DE CRAVO, OLEO RESINA DE CANELA, AROMA NATURAL DE CARNE, ESTABILIZANTE: POLIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO E NITRATO DE SÓDIO.			
TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	Porção: 10 g (1 fatia)			
		100 g	10 g	%VD*
	Valor energético (kcal)	252	24	1
	Carboidratos (g)	0,8	0	0
	Açúcares totais (g)	0,8	0	
	Açúcares adicionados (g)	0,8	0	0
	Proteínas (g)	15	1,5	3
	Gordura Totais (g)	21	2	3
	Gorduras saturadas (g)	7,9	0,8	4
	Gorduras trans (g)	0	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0	0
	Sódio (g)	844	84	4
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.				
INFORMAÇÕES ADICIONAIS	ALÉRGICOS: * NÃO CONTÉM GLÚTEN * CONTÉM AROMATIZANTES			
	ALTO EM: SÓDIO.			
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS		CARACTERÍSTICAS	
	Material da embalagem primária		Nylon Poli	
	Dimensões da embalagem primária		36 cm x 75 cm	
	Peso da embalagem primária		65g	
	Fechamento da embalagem primária		Solda Quente	
	Material de embalagem secundária		Papelão	
	Dimensões da embalagem secundária		27cm x 38,5cm x 56cm	
	Peso da embalagem secundária		1,080g	
Quantidade de peças por embalagem secundária		30 peças		
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada		Mantenha resfriado de 0 a 7°C vide validade	
	Embalagem aberta		Geladeira de 0 à 7°C 3 dias.	
PRAZO DE VALIDADE	90 dias.			
EAN 13	7898926890552			
NCM	2101200			
CÓDIGO DUN	27898926890556/ 37898926890553/ 47898926890550/ 97898926889009			
CÓDIGO INTERNO	2114			